Nr. 5. Kraków, 1. marca 1912 Rok V.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble
rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 20 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

Redakcya i administracya: Kraków. Garbarska, 12. Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Sprawozdanie walnego zgromadzenia piekarzy białych w Krakowie.

Walne zebranie piekarzy białego pieczywa odbyło się w dniu 14. lutego b. r. pod przewodnictwem starszego cechu, p. Leona Bałuka. Obecni byli prawie wszyscy majstrowie.

Po przeczytaniu i przyjęciu protokołu z poprzedniego posiedzenia odczytano szczegółowo sprawozdanie rachunkowe za rok 1911. Walne zgromadzenie przyjęło zamknięcie rachunkowe i udzieliło absolutoryum

Wybór Wydziału cechu:

Do wydziału cechu wybrano następujących pp. majstrów:

1) Stanisława Długoszewskiego, 2) Wawrzyńca Gawędzkiego, 3) Florentyna Götza, 4) Jana Korneckiego, 5) Franciszka Kozłowskiego, 9) Jana Kręcinę;

jako zastępców:

1) Piotra Kriżnika, 2) Wojciecha Kroka, 3) Wincentego Molickiego.

Wybór komisyi egzaminacyjnej:

Do komisyi egzaminacyjnej dla czeladniczych egzaminów weszli na następujące trzechlecie pp majstrowie:

1) Stanisław Długoszewski jako przewodniczący, 2) Michał Wójcik jako zastępca przewodniczącego, 3) Jan Kornecki jako egzaminator, 4) Wojciech Krok jako egzaminator.

Wybór komisyi kontrolującej:

do komisyi kontrolującej wybrano następujących majstrów:

1) Stefana Starka, 2) Michała Wójcika.

Na posiedzeniu tem była również omawiana sprawa nowego sztandaru piekarzy białego pieczywa w Krakowie. Komitet, osobno w tym celu wybrany, złożył sprawozdanie, w którem zaznacza, że chce przyspieszyć ukończenie pracy około sztandaru. Sztandar może być wykończony w przeciągu trzech miesięcy.

Pan Długoszewski podniósł następnie, że byłoby pożądanem, aby obrady cechowe i krajowego Związku piekarzy odbywały się w osobnym lokalu i postawił wniosek, żeby lokal taki wynająć. Zgromadzenie przyjęło jednogłośnie niniejszą propozycyę i poleciło trzem majstrom, aby lokal, mający być wynajęty, zobaczyli i zbadali, czy się na ten cel nadaje, oraz aby sprawę przedstawili na następnem posiedzeniu Wydziału cechu lub na walnem zgromadzeniu. W lokalu tem znajdować się będzie telefon dla cechu, Związku i „Gazety piekarskiej“.

W końcu nadało zgromadzenie posadę stałego kursora panu Małasińskiemu.

Posiedzenie trwało od godziny 4. do pół do 9 wieczór, które zamknął przewodniczący po wyczerpaniu porządku dziennego.

Komisye egzaminacyjne dla egzaminów czeladniczych.

Komisye egzaminacyjne są dwojakie:
a) komisye stowarzyszeniowe, (cechowe).
b) „ urzędowe

Każde stowarzyszenie piekarzy ma wybrać komisyę egzaminacyjną dla uczniów piekarskich z pomiędzy grona majstrów na walnem zgromadzeniu. Komisya ta może egzaminować tych tylko uczniów, którzy do jej cechu byli wpisani i którzy w tej miejscowości odbywali praktykę. Rozumie się, że praktykant, który nie uczęszczał do szkoły zawodowej piekarskiej lub co najmniej do przemysłowej uzupełniającej i takowej nie ukończył, nie może być przypuszczony do egzaminu na czeladnika.

Zdarza się jednak, że zgłasza się do egzaminu czeladniczego uczeń piekarski, który do danego cechu nie należy jak i jego majster i prosi o przypuszczenie go do egzaminu. Były wypadki, że stowarzyszenie przychylało się do prośby praktykanta, egzaminowało go i wystawiało mu świadectwo wyzwolin.

Oznajmiamy przeto, że uczeń zamiejscowy nie może składać egzaminu przed komisyą egzaminacyjną stowarzyszeniową, lecz że taki zgłosić się musi do egzaminu przed komisyę egzaminacyjną urzędową.

Poczuwamy się do obowiązku podać w naszej gazecie, gdzie są komisye egzaminacyjne stowarzyszeniowe i urzędowe,

oraz nazwiska przewodniczących tychże komisyi.

Komisye egzaminacyjne stowarzyszeniowe powinny być w każdem stowarzyszeniu piekarzy, a są w miastach następujących:

Bochnia przewodniczący: Wojciech Kowalski, dyr. szkoły wydz., i zast Kazimierz Kotłowski, budowniczy miejski.

Chrzanów przew. Stanisław Polonek, zastępca Karol Szurmiak.

Jasło (skład komisyi nieznany).

Kraków: przew Stanisław Długoszewski majster piekarski, zast. Michał Wójcik, majster piekarki, członkowie Jan Kornecki i Wojciech Krok, majstrowie piekarscy.

Nowy Sącz: dla rzeźników i piekarzy.

Podgórze: (siedziba komisyi egzaminacyjnej w Skawinie) przew. Jan Szurek, emer. nadinżynier.

Komisye egzaminujące urzędowe:

a) *Biała*: przewodniczący Feliks Glattmann, zastępca Franciszek Farny.

b) dla Białej w Kętach: przew. Stanisław Woźnowski, zast. Józef Nodzyński.

Bochnia: przewod Wojciech Kowalski, zast Kazimierz Kotłowski.

Brzesko: Henryk Szczepka, kier. szkoły w Brzesku, zast. dr. Wiktor Łowczowski, lekarz w Wojniczu i Józef Winkler, werkmistrz w Okocimiu.

Chrzanów: przew. Karol Rudolphi, zast. Wincenty Bogucki.

Grybów: przew Seweryn Gzowski, kier, kraj. szkoły kołodziejskiej, zast, Jan Młot.

Jasło: (skład komisyi nieznany)

Kolbuszowa: przew. Michał Mróz. kier. szkoły, zast. Stanisław Gruszka nauczyciel.

Limanowa: Michał Janik burmistrz, zast. Jan Klimek kupiec.

Łańcut: przew, Władysław Pelc majster murar., zast. Franciszek Karasiński rzeźnik.

Myślenice: przew. Józef Pomiankowski, sekre. mianowany przez c. k starostwo dn. 14. kwietnia 1910.

Nisko: przew. Bolesław Chmielewski, inżynier, zast Jan Woźniak, kowal.

Nowy Sącz: przew. Waleryan Kraszewski kier. szkoły, zast. Antoni Broszkiewicz naucz.

Nowy Targ: przew. Ludwik Czech, prof. gimn. zast. Józef Dworski, prof. zawodowej szkoły przem drzewnego w Zakopanem.

Oświęcim: (skład komisyi nieznany).

Ropczyce: (siedziba komisyi egzaminacyjnej w Dębicy).

Rzeszów: przew. Józef Szaynok, zast, Jan Pęckowski.

Tarnobrzeg: zast. Józef Łopatyński, kier. szkoły, zast. Jan Kolasiński, krawiec i burm.

Tarnów: (skład komisyi nie znany),

Wadowice: („ „ „ „)

Wieliczka: („ „ „ „)

Żywiec: przew. Władysław Nowotarski, dyr. szkoły, zast. Karol Wróbel, fabrykant maszyn.

* * *

O ile było możliwem, podaliśmy siedzibę komisyi stowarzyszeniowych i urzędowych oraz nazwiska przewodniczących i zastępców.

Zaznaczyć jeszcze należy, że komisye tak urzędowe jak i stowarzyszeniowe nie wszędzie istnieją dla samych tylko piekarzy. Po większej części są to komisye zbiorowe, które egzaminują praktykantów wszystkich zawodów.

Do przypuszczenia do egzaminu na czeladnika koniecznem jest ukończenie zawodowej szkoły lub co najmniej uzupełniającej szkoły przemysłowej.

Ministerstwo robót publicznych i władze krajowe dbają w ostatnich czasach wielce o podniesienie przemysłu i rękodzieła co leży w interesie państwa i krajów. Nasz kraj atoli zawsze jest po macoszemu traktowany, Przykro wspomnieć, że dotąd mamy zaledwie jedną zawodową szkołę piekarską w naszym kraju (w Krakowie).

Bez oświaty i bez podniesienia stanu rzemieślniczego nie możemy stanąć na równi z innymi narodami, a jako tacy musimy dźwigać jarzmo silniejszych od nas.

NASZE SPRAWY.

Po ustąpieniu p. dra Schoenetta, objął sprawy urzędowe w Instruktoracie przemysłowym w Krakowie p. Witołd Ostrowski, który przez przeciąg czasu swego urzędowania zaznaczył, że pracuje sumiennie dla rozwoju przemysłu i rękodzieła z gruntowną znajomością rzeczy, z zamiłowaniem i — co nader ważne — z energią.

Gruntownej znajomości potrzeb przemysłowców i rękodzielników, oraz najszczerszej woli i chęci ich popierania, jak również dokładania starań i zabiegów — nikt krakowskiemu Instruktorowi przemysłowemu zaprzeczyć nie potrafi. Energia Instruktora z stanowczością jego charakteru, przyczynia się do podniesienia w żywem tempie przemysłu i rękodzieła nietylko w naszem mieście, ale także w tej części kraju, która z ramienia władzy oddaną mu została pod opiekę.

Dziwimy się, że jedno pismo krakowskie w pewnym artykule niewłaściwe czyni zarzuty instruktorowi przemysłowemu.

Powiedzmy sobie prawdę! Instruktor poświęcił się pracy z pełnem zamiłowaniem i szczerą przychylnością dla postępu na polu podniesienia przemysłu i rękodzielnictwa. Przystępny dla każdego nie tylko w swej kancelaryi w godzinach urzędowych, ale jako instruktor powierzonych mu spraw, na każdym kroku — poza godzinami urzędowemi, w przechodzie przez miasto, jako obecny na posiedzeniach stowarzyszeń, nie stroni nigdy, lecz z szczerą otwartością dodatnią i ujemną stronę kwestyi pytającego przedstawia i daje stosowne wskazówki.

Podnieść tu należy działalność na posiedzeniach stowarzyszeń, których instruktor nie opuszcza, lecz garnie się tam, bo tam jego zdanie ma posłuch, tam zarzucają go majstrowie licznemi pytaniami, które on w zupełności wyjaśnia i odpowiednie daje rady. Ileż to razy czytamy w dziennikach sprawozdania z posiedzeń wydziałów czy walnych zgromadzeń, gdzie zaznacza się, że również obecnym był instruktor. Któraż stowarzyszenie może podnieść, że instruktor działał swoją osobą wbrew ustaw i na niekorzyść danego stowarzyszenia?

Niech każdy rękodzielnik rozglądnie się po Krakowie, a zobaczy, ile zawodowych szkół nasze miasto posiada dzięki inicyatywie i tej właśnie energii instruktora. Wartość szkół wieczorowych wielką nie była. Przemienia się je nie zwolna, ale dość szybko, jak na nasze miejskie i krajowe stosunki finansowe, na szkoły zawodowe. Dzieje się to dzięki przychylności władz i za poradą, wpływem i wyjaśnieniem na tem polu przez instruktora przemysłowego Któż tej dodatniej działalności, a dla rozwoju rękodzieła koniecznej, zaprzeczy? instruktorowi?

Piekarze krakowscy zawdzięczają instruktorowi przew. powstanie drugiego stowarzyszenia dla piekarzy, założenie przed 4 laty zawodowej szkoły piekarskiej, powstanie kraj. Związku piekarzy.

Nadmienić jeszcze należy, że instruktor przem. pracuje poza swym urzędem dla celów narodowych jako prezes I. Koła T. S. L. Działalność jego na tem polu jest ogółowi znana.

Kto chce niewinnych ganić, silić się musi na wyszukanie błędów.

. . . Na słońcu są też plamy! . . .

Nowa gałęź produkcyi krajowej.

Z inicyatywy Ligi pomocy przemysłowej — rozpoczęto w kraju wyrób trzcinowych koszyków do formowania chleba w piekarniach, których zapotrzebowanie jest bardzo znaczne, które dotąd wyłącznie z poza kraju sprowadzano.

Wobec tego, iż wykonywanie koszyków wedle oceny rzeczoznawców, nie ustępuje zupełnie wyrobom zagranicznym, a cena i warunki sprzedaży są znacznie korzystniejsze — spodziewać się należy, iż nasi piekarze poprą tę nową gałąź produkcyi i zasilą źródła produkcyi tych koszyków tj. szkołę koszykarską w Żurawnie i tażąż szkołę w Zawadzie koło Dębicy licznemi zamówieniami.

Informacyi udziela i warunki sprzedaży podaje Biuro Ligi Pomocy przemysłowej, Lwów, Pańska 11., przyczem zaznaczamy, iż ogłoszenie w tej sprawie podamy również Szanownej Redakcyi po sporządzeniu kliszy.

Na razie przesyłamy jeden wzór w mowie będących koszyków. Z poważaniem

Liga Pomocy Przemysłowej.

Wobec powyższego pisma zapytaliśmy się, na co otrzymaliśmy odpowiedź, że w tym miesiącu dostaniemy na próbę kilka koszyków na okaz, abyśmy je mogli sami i PP. Koledzy obejrzeć. Gdy otrzymamy klisze, nie omieszkamy ich umieścić w naszej gazecie, aby mogli także i Koledzy z małych miast korzystać.

Jest to szczerą prawdą, że wszyscy koledzy byli zmuszeni sprowadzać koszyki z poza naszego kraju, ponieważ u nas dotychczas takich nie wyrabiano, a dawne ze słomy lub z masy papierowej okazały się bardzo licbymi i niezdatnymi, dopóki nie zaczęto wyrabiać trzcinowych.

Spodziewamy się, że będziemy mieli towar bardzo dobry, ładny, a co ważniejsze, że i tańszy, co z tego już wnioskuję, bo otrzymałem na okaz jeden koszyk na chleb, który jest wykończony bardzo dobrze i ładnie wygląda. Gdy otrzymam przyrzeczone koszyki w różnych gatunkach, nie omieszkam w gazecie donieść.

Adres mają Koledzy podany powyżej, a jeśliby który z Kolegów chciał porozumieć się, to proszę zawiadomić Redakcyę, która chętnie pośredniczyć będzie

Mielenie zboża.

Wyrób mąki z ziarn zboża jest znany od wieków. Już Mojżesz i Homer wspominają w swych pismach o młynach. Rzymski budowniczy z czasów Cezara i Augusta podaje również wiadomość o pierwszych młynach wodnych. W wieku XI. znajdujemy wzmianki o początkach młynów w Niemczech.

Szczególniejsze postępy widzimy w młynarstwie przez wynalezienie maszyny parowej, bo od tego czasu nie musiano liczyć się z dopływem wody ani z kierunkiem i siłą wiatru.

Pierwszy młyn parowy zbudowano w Niemczech w mieście Magdeburgu, idąc za wzorem Anglii i Francyi. Atoli młyny ówczesne były wielce od dzisiejszych odmienne; z biegiem setek lat zostały bowiem udoskonalone, bo każda narodowość starała się podnieść sztukę młynarstwa na wyższy stopień. Pomysłowe nowości wprowadzili Amerykanie, Anglicy, Francuzi, Niemcy i Austrya.

Jak wszyscy wiemy, zadaniem młynarstwa jest rozdrabniać zboże, co właśnie uskutecznia się przez mielenie w młynach. Zboże jednak zasypane pod kamień młyński, nie miele się od razu na mąkę, którą kupujemy i sprzedajemy, lecz pojedyncze cząstki ziarna bywają we młynie według wielkości i ciężaru sortowane, zanim z nich otrzymamy mąkę w całem słowa znaczeniu.

Przed właściwem mieleniem musi być zboże naprzód należycie oczyszczone z grudek ziemi i kurzu, z chwastów, plew i innych obcych ciał.

Czyszczenie to odbywa się zapomocą specyalnych przyrządów w młynie.

W miejscu, w którem się oczyszcza ziarno, znajdują się przetaki i sita w ustawicznym ruchu, które umożliwiają odpowiednie sortowanie cząstek ziarna. Oprócz tego dostaje się zboże do osobnego przyrządu, który czyści ziarno z kurzu i pyłu W innej maszynie bywają znów oddzielane plewy, puste i lekkie ziarna.

Skoro już ziarno całkiem zostanie oczyszczone, obcina mu się w odpowiedniej do tego maszynie bródki, końce i zarodki i czyści się je szczotkami, wprawionemi w ruch. Jak widzimy tylko dokładnie oczyszczone zboże może się dostać do mielena we młynie.

Dobre żyto daje 60 do 65 prc. dobrej mąki a 80 prc. otrąb. Przenica daje do 75 prc. dobrej mąki a tylko 20 pro. otrąb.

Dla braku miejsca nie mówimy tu obszerniej o fałszowaniu mąki. Nadmieniamy jednak, że każdy piekarz byłby prawie zupełnie zadowolony, gdyby prawdziwą — to znaczy niefałszowaną mąkę od kupców i pośredników otrzymywał. Z tego samego powodu nie wspominamy w niniejszym artykule, ozem bywa zwyczaj nie mąka zafałszowana, co zresztą fachowcom jest rzeczą znaną.

Żądania wiedeńskich robotników piekarskich.

W połowie lutego odbyło się w Wiedniu zgromadzenie czeladzi piekarskiej. Zastępca przewodniczącego stowarzyszenia czeladników piekarskich, Wittek przedstawił żądania, mówiąc, że te mieścić się będą w średnich granicach. Żądana podwyżka tygodniowej płacy wynosi tylko przeciętnie 3 - 4 K.

Mowca przedstawił, że jeżeli się weźmie na uwagę wygórowane ceny wszelkich artykułów, to stanowczo można twierdzić, że warunki egzystencyi czeladników piekarskich po uzyskaniu wspomnianej nadwyżki nie będą wcale korzystniejsze niż w roku 1907, od którego to czasu aż do 6 kwietnia 1912 jest ważną umowa cennikowa ze stowarzyszeniem.

Wynagrodzenia tych robotników piekarskich, którzy są zatrudnieni w piekarni pierwszego dolno austryackiego konsumcyjnego Związku robotniczego mają być zawsze jeszcze wyższe o 3 do 6 K., niż w innych prywatnych piekarniach wiedeńskich. Co najważniejsze, że ta nadwyżka płacy w wspomnianej piekarni nie ma przyczyny ani w jakości ani w ilości wyrabianego pieczywa, jak również nie ma wpływać na podwyższenie cen tegoż. Śmiesznie to wygląda — bo gdyby majster piekarski chciał podnieść cenę pieczywa ze względu na wyższą płacę robotnika, klientela opierać się może na zdaniu, wypowiedzianem na tem zgromadzeniu, a mianowicie, że podwyżka płacy czeladzi piekarskiej nie ma wpływać na wyższą cenę pieczywa. Przeciw takiemu zamiarowi wystąpili majstrowie z wszelką stanowczością.

Przy 11 godzinnej obecności w piekarni bywa wymagany 10 godzinny czas pracy, co nie jest wygórowanem żądaniem, tem mniej, że od dłuższego czasu zapewnili sobie drogą pokojową majstrowie piekarscy poza obrębem miasta Wiednia 9½ i 10 godzinny czas pracy czeladnika. W ogóle stosunki w piekarniach wiedeńskich są daleko gorsze niż w Insbruku lub Tryeście.

Najważniejszem żądaniem piekarzy jest, aby ściśle trzymano się cennika, do którego się majstrowie zobowiązali. W każdym innym zawodzie niema tyluch rozmaitości w cenniku, jak piekarskim. Referent wykazał, w Wiedniu znajduje się wiele piekarń, gdzie pomimo cennika wprowadzono znowu osławione strawne, gdzie za 14½ godzinny czas pracy płaci się nieraz zaledwie 14 K bez strawnego. Nawet ustawowo wyznaczony czas spoczynku niedzielnego nie wszędzie jest zatrzymany. Są to dość ważne przyczyny niezadowolenia robotników. Przełożeństwo stowarzyszenia musiało przed kilku miesiącami wydać okólnik do majstrów, w którym zaznaczono, że jest wiele zażaleń ze strony robotników z powodu nieścisłego dotrzymania umowy cennikowej, skąd przychodzi często do nieporozumienia między majstrem a czeladnikiem. Wszystkie żądania referenta przyjęła czeladź bez dyskusyi.

Posiedzenie Wydziału krajowego Związku piekarzy odbędzie się nieodwołalnie we środę, dnia 13. marca o godzinie 2 po południu w Krakowie przy ul. Garbarskiej l. 12. Wszyscy członkowie Wydziału będą o tem listownie zawiadomieni. Prezydum Związku poda również porządek dzienny posiedzenia.

Rozmaitości.

Z Krajowego Związku piekarzy. Prezes Związku zawiadamia tą drogą Szanowne Stowarzyszenia, że wszelkie pisma, odnoszące się do zarządu krajowego Związku piekarzy w Galicyi nadsyłać należy pod adresem: **Krajowy Związek piekarzy w Galicyi, Kraków, ul. Garbarska 12.**

Odnośnie do notatki w poprzednim numerze „Gazety piekarskiej" — „Z ubolewaniem zaznaczamy" — podajemy do wiadomości, że starszy stowarzyszenia w mieście A... bez wiedzy i woli jego członków nadesłał do prezesa krajowego Związku piekarzy wiadomość, że żaden z majstrów piekarskich, do tego stowarzyszenia należących, do kraj. Związku piekarzy należeć nie chce i wkładki rocznej płacić nie będzie.

Na taką smutną wiadomość wysłaliśmy list do członka Wydziału kraj. Związku piekarzy, p. F., który w odpowiedzi zaznaczył, że przeciwnie: wszyscy członkowie stowarzyszenia w mieście A... do Związku należeć będą oraz płacić należne wkładki. ... Jakże teraz wygląda przełożony tego stowarzyszenia?...

Prezes kraj. Związku piek.: Leon Bałuk

Międzynarodowa wystawa spożywcza i hygieny odbędzie się w Paryżu od 29. lutego do 12. marca 1912 r.

Wystawa ta jest zorganizowaną przez Związek filantropijny kulinarny i przez Syndykaty i stowarzyszenia spożywcze i odbędzie się w Luna Parku (w Rond-Point de la Porte Maillot).

Dochód z tej wystawy przeznaczony jest na cele domu przytułku towarzystw spożywczych.

Komitet organizacyjny tej wystawy uchwalił, aby przy niej założyć osobny dział, obejmujący maszyny piekarskie, a głównie maszyny do miesienia ciasta. Kierownictwo tego działu powierzono panu M. Huré.

Wystawa ta zorganizowana przez komitet, w którego skład wchodzą delegaci ze wszystkich syndykatów, zapowiada się świetnie.

Wystawa będzie z pewnością licznie zwiedzaną tem bardziej, że wszystkie pisma szczególniej fachowe częstemi wzmiankami zachęcać będą do jej zwiedzania.

Wystawa ta da sposobność fabrykantom do rozpowszechnienia swych maszyn, a piekarzowi możność zapoznania się z maszynami najnowszej konstrukcyi.

Izba handlowa w Krakowie udzieliła subwencyi w kwocie 200 K. na szkołę piekarską w Krakowie na rok 1912.

Kraj. kurs zawodowy dla młynarzy. Celem zawodowego wykształcenia młynarzy, odbędzie się we Lwowie, w czasie od 15. kwietnia do 6. lipca b. r. krajowy kurs zawodowy dla młynarzy.

Nauka jest bezpłatna. Na kurs zostanie przyjętych tylko dwudziestu kandydatów z Galicyi. Nauka będzie udzielana w dniach powszednich od godz. 8. rano do 12 w południe, tudzież od godz. 2. do 6. po południu. O przyjęcie na kurs mogą się ubiegać majstrowie i czeladnicy młynarscy, którzy ukończyli 21. rok życia.

Bliższych informacyi udziela Zarząd krajowych kursów przemysłowych we Lwowie.

Na zawodową szkołę piekarską otrzymał Cech piekarzy w Krakowie w dalszym ciągu kwotę 500 K tytułem dodatkowej subwencyi państwowej za rok 1911. Również otrzymał cech piekarzy kwotę 985 K. tytułem subwencyi na rzecz szkoły, a mianowicie 485 K. jako resztę subwencyi krajowej za rok 1911, a 500 K. jako zaliczkę na rok 1912.

Wojowniczy piekarczyk. W piekarni p. Bałuka w Rakowicach (pod Krakowem) rozegrało się onegdaj krwawe zajście, którego szczegóły przedstawiają się następująco:

Zajęty w wymienionej piekarni 18 letni czeladnik Zygmunt Irlik z Kaszawy, wszczął onegdaj sprzeczkę z drugim terminatorem Janem Götzem, podczas której wyjął nagle rewolwer i strzelił w kierunku Götza. — Kula drasnęła tego ostatniego w policzek, powodując lekką i nie niebezpieczną ranę.

Na huk strzału wybiegł z piekarni parobek Jan Szczepanik, Irlik zaczął go atakować cegłami i zranił go poważnie w skroń. Obu pokaleczonych oddano pod opiekę lekarską. Irlika aresztowano.

Uspakajanie krów przy dojeniu. W niektórych gospodarstwach jak podaje „Landwirtschaftliche Zeitschrift", próbują krowy, które zachowują się niespokojnie przy dojeniu, uspakajać za pomocą użycia rozmaitych środków, jak np. wiązania, kneblowania etc. Wszystkie te środki nie mają praktycznej wartości, gdyż przyczyniają się do tem większego niespokojenia się krów.

Bardzo prostym środkiem jest położenie niespokojnej krowie przed pojeniem mokrego kawałka płótna na grzbiet i krzyże wskutek czego natychmiast się uspakaja. Nadzwyczaj szybkie działanie tego środka stwierdzono nawet u takich krów, które okazywały się bardzo dzikiemi i nie dawały się uspokoić użyciem innych środków. Środek ten okazał się także skutecznym w wypadkach zatrzymywania mleka przez krowy.

(*Tyg roln.*).

Wywóz jaj z Rosyi stał się w stosunkowo krótkim czasie bardzo poważną pozycyą w gospodarstwie społecznem tego kraju. Wywóz ten obecnie wynosi 5 prc. ogólnego eksportu rosyjskiego a około 40 prc. całej ilości wywożonych produktów spożywczych. W r. 1900 wywieziono z Rosyi 1777 milionów sztuk jaj o wartości 31.331 milionów rubli. W r. 1910 wywieziono 2998 milionów sztuk za 63.189 mil. rubli. Głównymi odbiorcami są Niemcy, Anglia i Austrya.

Ceny targowe w Krakowie z dnia 27. lutego 1912

PRZEDMIOT	za	od kor.	od hal.	do kor.	do hal
Pszenica czerwona i żółta .	50 kg	12	05	12	45
„ węgierska . . .	„	—	—	—	—
Żyto węgierskie	„	—	—	—	—
„ dworskie	„	10	—	10	50
Jęczmień na krupy . . .	„	9	—	9	50
Owies targowy	„	8	50	8	80
„ na paszę	„	—	—	—	—
Kukurydza węgiersk . . .	„	9	40	9	75
Ziemniaki stołowe	„	—	—	—	—
Kminek krajowy	„	34	—	36	—
„ holenderski . . .	„	—	—	—	—
„ niebieski , . . .	„	50	—	55	—
Masło targowe	1 kg	2	40	2	60
Mleko zbierane	1 l		20	—	24
„ niezbierane	„		26	—	30

Nr. I. miesięcznika „Jarskie życie“ (Czarnowski, Berlin Weissenburgerstr. 27) wyszedł i zawiera następującą treść: Cześć Wam, jarosze! — Jarskie życie — lepszy byt! — Jak należy rozumieć wyraz „jarstwo“? — Historya ruchu „jarskiego w Polsce. — Jarstwo a rozwój siły mięśni. — Jarskie rady na porę obecną — Jarstwo skutecznym środkiem przeciwko alkoholizmowi. — List byłego rzeźnika do Tołstoja — Kronika. — Wiadomości ze świata. — Rady praktyczne.

Drukiem Jana Litwińskiego w Wieliczce.